



‘와인 스펙테이터 100대 와인 9회 선정, 울트라 프리미엄 와인’

돈 멜초 2017

Don Melchor 2017

| | | | |
|----------|--|----|-------|
| 지역 | 칠레 > 센트럴 밸리 > 마이포 밸리 | | |
| 포도품종 | 까베르네 소비뇽 91% 까베르네 프랑 9% | | |
| 알코올 | 14.5% | 용량 | 750ml |
| 시음 적정 온도 | 15~18℃ | | |
| 테이스팅 노트 | 체리빛 컬러로 붉은 과실류와 풍부한 아로마와 더불어 까베르네 프랑 특유의 향이 스친다. 신선함, 부드러움, 섬세한 탄닌과 더불어 뛰어난 집중도로 여운이 길다. | | |



제품설명



전반적으로 약간 건조한 지중해성 기후(연 평균 강우량 350mm), 평년보다 약간 따뜻한 기후로 약 10일 정도 이른 수확을 진행하였다. 2017년 3월부터 4월에 걸쳐 손 수확되었으며 프렌치 오크 배럴에서 15개월 숙성 후 출시되었다. 돈 멜초 2017 빈티지는 돈 멜초가 첫 출시된 후 30주년 되는 빈티지이다.

수상내역



2017빈티지 제임스 서클링 James Suckling 99점
2017빈티지 팀 아킨 Tim Atkins 94점
2017빈티지 캔시스 로빈슨 Jancis Robinson 18점

※ 와인의 이미지와 빈티지, 블랜딩 비율은 변경될 수 있습니다.
※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 누워서 보관하시기 바랍니다.